

# JA愛知東・新城市

〜〜〜地元農産物を知ってもらおう〜〜〜

## ○取組内容

新城市では、生徒、児童に地元で採れる農産物をより知ってもらうことを目的に、地元産農産物を学校給食に利用する地産地消の取組みを行ってきた（下表参照）。

また、取組みの定着を図るため、関係機関の担当者による検討会を開催してきた（2回／年）。

当初の検討会では、供給側であるJA愛知東から「重さや個数で統一のない発注で供給するのに困る。」「農作物は特に天候に左右されるので予定通りにいかない場合もある。」等の問題点が挙がり、一方で利用側である学校栄養職員からは「形が不揃いで調理するのに困難である。」「台風等で給食が中止になってしまう場合があり対応に困る。」等の問題点がでた。

しかし、現在では双方の理解と協力のおかげで、天候に左右されるという以外の大きな問題点は少なくなった。

JA愛知東においては、採算面よりも児童や生徒に地元で収穫される農産物を知ってもらい、農業に関心をもってもらおうということで協力が得られている。

表 学校給食地産地消推進事業実績

	平成15年度	平成16年度	平成17年度		平成15年度	平成16年度	平成17年度
4月		ダイコン キュウリ	ダイコン キュウリ	10月	八名丸 サトイモ	八名丸 サトイモ 次郎カキ	八名丸 サトイモ 次郎カキ
5月	タマネギ	タマネギ キャベツ	タマネギ	11月	次郎カキ	富有カキ ハクサイ	八名丸 サトイモ 富有カキ
6月	ジャガイモ	ジャガイモ タマネギ ニンジン	ジャガイモ タマネギ	12月	ハクサイ	ダイコン ハクサイ	ダイコン ハクサイ
7月	キュウリ	オクラ 千両ナス	オクラ 千両ナス	1月	女峰イチゴ	八名丸 サトイモ 白ネギ	白ネギ ブロッコリー
8月	夏 休 み			2月	白ネギ	キウイ フルーツ	キウイ フルーツ
9月	千両ナス	キュウリ 千両ナス	千両ナス トマト	3月	キウイ フルーツ	女峰イチゴ キュウリ	女峰イチゴ

## ○今後の取組み

平成16年度に品目を増やしたが、品質低下等の影響が出ることから、平成17年度からは同一品目で使用回数を増やすことで、品質の維持を図り供給している。

## ○問題点とポイント

- ①台風等の悪天候の場合における対応策の検討を行う必要がある。
- ②安定供給をする一方で、旬の野菜というイメージが薄れてしまわないような供給品目の選定をしなければならない。
- ③新城市はブドウ（巨峰）産地だが、収穫時期に小中学校が夏休みのため利用できない。
- ④平成17年10月1日より南設楽郡鳳来町と同郡作手村との市町村合併が行われたため、地産地消の品目の拡大ができれば良い。

取組みを始めて児童や生徒、先生方からは「地元の良さを知り、地元を見直す良い機会になっている。」「味や鮮度がとても良かった。」「八名丸サトイモが特に好評で『もっと食べたい』という意見が多かった。」等の意見や感想があり、地産地消の取組みには好評を得ている。

## ○「新城市農業マップ」の作成について

児童生徒に対して地元産農産物の理解を深めるためには、先生が給食時に話題とする方法と、学校放送によるPR方法しかなかった。

給食に地元産農産物を使用するだけでなく、啓発活動と連携して実施できるものがないか検討を行った。

- ① 新城市の地図に農産物を載せたポスターがあると、教室や廊下に掲示できるので子供達に分かりやすい。農地が少ない小学校では農業に関心が薄いので、地図に表せば伝わりやすく、先生方も説明しやすい。
- ② 授業で米づくり体験を行うが、実際に体験するのは苗を植える作業と収穫する作業くらいで、途中の過程は土地提供の農家が行っているため、生徒は米の作り方を詳しく知らない。
- ③ 農作物がどのように作られるのかというものを載せ、総合学習でパンフレット等があると良い。

等の意見が出され、それら意見を参考にし「新城市農業マップ」を作成した。

「新城市農業マップ」は、児童向けと一般向けの2種類を作成した。児童向けは、水稻の作り方や地元産農産物の分かりやすい説明を掲載した。また、一般向けは、児童生徒の保護者や、様々な方に新城の農業についてもっと知ってもらおうということで、やや詳しい内容で作成した。

児童生徒の反応は良く、給食に使われた地元産農産物は市内のどこで主に生産されているのかすぐに分かるので、先生方も説明しやすくなったと好評を得ている。

## ■配送方法について

農産物の数量注文・発送は、校区ごとに実施。

校区ごとの栄養職員（注文） → J A 愛知東 → 校区の各学校（配送）

- ①事前に年間取扱い品目を栄養職員と調整してあるため、取扱う月の前月中旬頃に担当栄養職員から J A 愛知東へ電話連絡が入る。
- ②納品可能な予定日を栄養職員へ伝える。
- ③1～2週間後、校区ごと各栄養職員より、注文書が J A 愛知東へ F A X される。
- ④ J A 愛知東は、注文書に基づいて農家へ発注する。
- ⑤ J A 愛知東は、納品の前日に農家より荷受し、学校ごとに仕分けする。
- ⑥納品日の午前8時～8時30分頃までに各学校へ配送する。

学校への配送は、時間帯が早いと学校側の受取人が不在になるなどの制約がある。このため、校区ごとに異なる使用日を設定するようにしているが、時々他の校区と使用日が重なり、その場合は配送時間に苦勞する。

また、配送用ダンボールが使い捨てなので、配送元の J A 愛知東に回収を望む意見もある。これらの問題は、今後の検討会で改善していく計画である。

## ■備 考

- ※ 校区：新城市を東・西・南・北・中部の5区に分けている。
- ※ 学校給食での使用日は、各学校で月1回であり、その使用日は校区ごとで異なるように決定している。

# ○平成16年度に作成した児童生徒用の印刷物

「地元農産物がわかりやすい。」と児童生徒に好評でした。

## 新城市の農業マップ

**サトイモ** 芋  
**ナス** ナス  
**パプリカ** パプリカ  
**ダイコン** ダイコン  
**スイカ** スイカ  
**イチゴ** イチゴ  
**イチジク** イチジク  
**ブドウ** ブドウ  
**柿** 柿

※水稲は市内全域で作られています。

### 農作物年間生産量

品目	生産量(トン)	収穫量(トン)
水稲	603	2,900
サトイモ	32	416
柿	138	762
ブドウ	25	243
納	112	303
ナス	6	303
イチゴ	6	188
イチジク	3	48

(平成16年度)

### 畜産農家数及び頭羽数

品目	農家戸数	飼育頭数
鶏(肉用兼産卵)	30	1,040
乳牛	11	250
豚	11	784,000

(平成16年度)

### 「存子ごまか!!」

日本の食料自給率40%って!!

食料自給率って知っていますか?食料自給率とは、どのくらい国内だけで食べ物が生産される、その国内だけでとれるくらい国民の食事がまかなえるかを示す数字のことです。みなさんの生まれる前の昭和40年は日本の食料自給率が73%でした。平成15年は47%となり、先進国の中では最も低い数字です。これは外国産の安い食べ物が入りやすくなったことが原因の1つです。

人の身体にとって地元でとれる食べ物が一番体に良いとされています。せっかく食べるなら、一層身体に合う地産産物を食べてみてはどうでしょう。

また、私たち消費者が食べ物を少なくすることも重要ですが、みなさんの健康ももっと大切にしたい。地元でとれる産物を食べて健康を応援し、作る人、食べる人の両方から合わせて取り組むことで、日本の食料自給率も上がっています。

### 産地直売所

#### グリーンセンターしんしろ

西3-7560  
豊田学園前221-1(水曜日定休)  
野菜、果実、畜産物、畜産加工品、林産物、加工品

#### みどりの館

西2-0964  
約45-3(水曜日定休)  
野菜、果実、畜産加工品、林産物、加工品

#### 富岡で農業を楽しむ会農産物直売所

富岡支店南750m  
10月1日(日)～11月30日(日)定休  
野菜、果実、畜産加工品、林産物、加工品

## 新城の農業

私たちの住んでいる新城市は愛知県の東部に位置し、平野部と山部が混在しています。またまたの平野部が少しいつに属しています。この地域の気候は冬は寒く、夏は暑い、サトイモ、ナス、イチゴ、パプリカ、スイカ、ダイコンなど、様々な農産物が生産されています。市内でも青果の産地となっています。農産物は、市場へ出荷する他、農産物加工品でも生産されており、地元でも新鮮なものを手に入れることができます。

また、最近では特産品「新城市産」のブランドが注目されています。平成16年度は、地元で生産された農産物を毎月1回3歳以上の小学生の学校給食に提供しています(平成16年度)。

### 米の作り方

- 田おこし・代かき**  
冬の間、田んぼを耕し、土を柔らかくします。こうして土を柔らかくすることで、春に種をまいたら、根が育ちやすくなります。また、草も生えにくくなります。それから田んぼに肥料をまき、冬を待たせながら準備をします。
- 種まき**  
春の時期に種をまき、その種が芽を出したら、苗を育てます。
- 田植え**  
田んぼに、育った苗を植えます。
- 草取り・水の管理・追肥・防除**  
苗に虫がつかないように、草が伸びないように、水を調節して、肥料をまき、雑草を駆除します。
- 稲刈り・脱穀**  
秋、稲が熟したら刈り取ります。刈り取った稲を乾燥させ、籾と糠に分けます。
- 乾燥・もみすり**  
もみすりは、籾を乾燥させ、もみすりを、玄米にします。

### ブドウ(巨峰)

ブドウは一年を通して、おいしい果実が収穫されます。新城市はブドウの産地として知られており、巨峰の産地として知られています。巨峰は、皮が厚く、肉が柔らかく、甘みと酸味がよく、とてもおいしいブドウです。また、ブドウは、酒やジュースにも使われます。

### 茶

日本一おいしい茶とされた「豊田」は、新城市の中心地です。新城市は、茶の産地として知られています。新城市の茶は、味がよく、香りが高く、健康にもよいです。また、茶は、お茶会や茶室でも使われます。

### 柿

新城市は「豊田」(赤柿)の産地として知られています。新城市の柿は、皮が厚く、肉が柔らかく、甘みと酸味がよく、とてもおいしい柿です。また、柿は、お粥や柿餅にも使われます。

### イチジク

イチジクは、皮が厚く、肉が柔らかく、甘みと酸味がよく、とてもおいしい果実です。また、イチジクは、お粥やイチジクジュースにも使われます。

### 米(稲)

新城市で育てられている米は、平成15年度産1000kgの稲穂ですが、今回は「コシヒカリ」「あひののり」の稲穂を主に生産しています。

稲は、一年間育てられ、秋に収穫されます。稲は、お粥や炊飯にも使われます。

### サトイモ(八名丸サトイモ)

新城市は、サトイモの産地として知られています。新城市のサトイモは、皮が厚く、肉が柔らかく、甘みと酸味がよく、とてもおいしいサトイモです。また、サトイモは、お粥やサトイモジュースにも使われます。

### ナス

新城市は、ナスの産地として知られています。新城市のナスは、皮が厚く、肉が柔らかく、甘みと酸味がよく、とてもおいしいナスです。また、ナスは、お粥やナスジュースにも使われます。

### イチゴ

新城市は、イチゴの産地として知られています。新城市のイチゴは、皮が厚く、肉が柔らかく、甘みと酸味がよく、とてもおいしいイチゴです。また、イチゴは、お粥やイチゴジュースにも使われます。

### 採卵鶏

新城市は、採卵鶏の産地として知られています。新城市の採卵鶏は、卵がよく、肉が柔らかく、甘みと酸味がよく、とてもおいしい採卵鶏です。また、採卵鶏は、お粥や採卵鶏ジュースにも使われます。

### 牛

新城市は、牛の産地として知られています。新城市の牛は、肉がよく、乳がよく、甘みと酸味がよく、とてもおいしい牛です。また、牛は、お粥や牛ジュースにも使われます。